

# Family & Business
# All Inclusive

**EIN PREIS FÜR ALLES**
Locationmiete, Getränke-Flatrate,
Mobiliar, Tischdekoration,
Blumenschmuck und Personal

STOLZENHOFF
CATERING

SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR




Das Brick's bietet mit einer Bühne besondere Eventmöglichkeiten

# Ihr Fest mit Allem inklusive

## Wir lieben das, was wir tun – und das bereits seit 75 Jahren!

Und weil wir unsere Arbeit lieben, würden wir gerne mit Ihnen zusammen Ihre unvergessliche Feier planen und durchführen. Ob Firmenfeier, Silberhochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Taufe, Konfirmation oder Kommunion – für jedes Event finden wir für Sie eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Lösung.

Unsere All-inclusive-Pakete bieten Ihnen ein Rund-um-Sorglos-Angebot, das es in sich hat! Traumhafte Locations, Mobiliar und Tabletop, moderne Getränkekonzepte, erfahrenes und geschultes Personal sowie liebevoll arrangierte Dekorationsvarianten: Alles aus einer Hand und so flexibel und individuell wie nur möglich!

Natürlich setzen wir auch im Catering-Bereich mindestens genau so viel Wert auf Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen wie im Food-Bereich. Uns ist die Eigenproduktion und Frische besonders wichtig! Prämierte Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten, aromatische Soßen, kreatives Fingerfood, raffinierte Fruchtpürees, belgische Schokolade, saftiges Obst und frisches Gemüse – das sind unsere Stars!

Mit unserem breit gefächerten Netzwerk aus Fotografen, Musikern, Dekorateuren und Add-on-Anbietern stehen wir Ihnen ebenfalls zur Seite und lassen Sie die Planung Ihres Events so leicht wie nur möglich gestalten.

Wir wollen Gastgebern und Gästen Freude bereiten. Das finden auch unsere Location-Manager! Getreu diesem Motto begleiten wir Sie, angefangen bei der Besichtigung der Location bis hin zur Feinabstimmung Ihrer Feier. Dank über 75-jähriger Erfahrung im Event- und Foodbereich stehen wir Ihnen gelassen mit Rat und Tat zur Seite und sind selbst für die ausgefallensten Wünsche und Ideen offen.

Ihr

*Helmut Christian Stolzenhoff*

Erfahren Sie mehr zu unseren weiteren Locations und Angeboten für Ihr Event. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

**www.stolzenhoff.de/locations**





# Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellen Sie Ihr individuelles All-Inclusive-Paket aus unseren Angeboten zusammen!

## Location

Die Kosten für die Location, Nebenkosten und Endreinigung sind im Preis inbegriffen.

## Mobiliar und Tabletop

Unsere Locations sind selbstverständlich mit einer angemessenen Getränketheke, einer der Gesellschaftsgröße angepassten Speisenpräsentationsfläche, Stehtischen mit Hussen, sowohl im Indoor-, als auch Outdoor-Bereich, festlicher Bankettbestuhlung, diversen Extra-Tischen (beispielsweise Tisch für DJ, Geschenketisch, Tisch für Gästebuch / Candybar, etc.), Tischwäsche, Stoffservietten, als auch Tafel-, Kaffee- und Kuchengedeck sowie entsprechendem Gläsersortiment ausgestattet.

Weiteres Equipment, wie Kaffeemaschinen, gehören neben Servierwagen, Staffeleien etc. standardmäßig zur Einrichtung dazu. Je nach Stilrichtung der Location ist diese mit gesetzter Raumdekoration bestückt, welche das Ambiente des Objektes unterstützt und aufwertet.

## Tischdekoration und Floristik

In der heutigen Zeit ist Tischdekoration weit mehr als nur ein Accessoire – sie ist ein Ausdruck von Stil und Persönlichkeit. Moderne Tischdekoration zeichnet sich durch klare Linien, schlichte Eleganz und durchdachte Details aus. Egal, ob für eine Familienfeier, Konfirmation/Kommunion oder Firmenevents, die richtige Dekoration schafft eine einladende, gemütliche und inspirierende Atmosphäre. Unsere Dekorationspakete werden immer auf den neusten Stand gebracht.

Wir setzen schlichte sowie ausdrucksstarke Farben und hochwertige Materialien ein. Unsere Vasen und Kerzenhalter können individuell angepasst werden.

Unser Standard Tabletop ist das klassisch-weiße Geschirr mit silberfarbenem Besteck, weißer Tischdecke, einem Weinglas und einem Wasserglas. Unsere Stabkerzen bekommen Sie in Weiß  und einem Wasserglasoder Taupe oder alternativ passende Teelichter. Standardmäßig nehmen wir dazu weiße Stoffservietten, dezent gefaltet. Diese bringen Stil auf den Tisch und sind in unserem Pauschalbetrag enthalten.

Bei der Blumenauswahl empfehlen wir, auf saisonale und regionale Blumen zu setzen. Eukalyptus, Sukkulenten und Pampasgras sind derzeit besonders beliebt und lassen sich wunderbar mit klassischen Blumen wie Rosen oder Lilien kombinieren.

Moderne Floristik bevorzugt sowohl monochrome als auch kontrastreiche Farbpaletten. Weiß, Grün und gedeckte Farben wie Grau oder Blau sind zur Zeit besonders angesagt. Mutige Akzente in Metallic-Farben wie Gold oder Kupfer sorgen für das gewisse Etwas.

Wir haben sowohl klare, schlichte Vasen als auch  Gefäße mit ungewöhnlichen Formen. Glas, Metall und Keramik in minimalistischen Designs passen dabei hervorragend zu modernen Blumengestecken.

Die Arrangements sind gerne asymmetrisch und dynamisch, wobei unterschiedliche Höhen und Strukturen Tiefe und Interesse schaffen. Aufgelockert werden sie durch ungewöhnliche Elemente wie Zweige oder Beeren.

Unser Dekorationskatalog wird Ihnen dabei helfen, Ihren perfekten Tisch zu kreieren. Fragen Sie einfach Ihren Location-Manager dazu.

## Fachpersonal von A - Z

Angefangen bei der Besichtigung der Location steht Ihnen Ihr Location-Manager bis zur Durchführung der Feier mit professioneller Beratung und Betreuung sowie jahrelanger Erfahrung zur Seite.

Vor Beginn Ihrer Feier sorgt ein geschultes Logistikteam für den reibungslosen Aufbau der Hardware – Aufstellen und Ausrichten der Banketttische gemäß Sitzplan, Herrichten der Buffetstrecke, Einräumen der Getränke sowie Gestaltung des Backoffice.

Während der  Feier begleitet Sie, neben dem Serviceteam für Getränke und Speisen, eine geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung und sorgt dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlt. Das Serviceteam sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste stets mit Getränken versorgt sind und ist während der Speisephase mit der Getränkeversorgung und dem Abräumservice betraut. Unser Buffetservice präsentiert während der Speisephase eindrucksvoll das von Ihnen zusammen gestellte Buffet.

## Endreinigung

Reinigungskräfte sorgen nach der Veranstaltung für die Endreinigung der Location, sodass Sie entspannt in den Tag starten können.

## Weitere Informationen

- Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet und zwischen 6 und 12 Jahren zur Hälfte.
- Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 6 bzw. 8** Stunden – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro vorab angegebener Personenzahl mit 2,50 Euro pro Person nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren). Dies gilt unabhängig davon wieviele Gäste noch vor Ort sind.

Selbstverständlich sind alle „All inclusive"-Angebote kombinierbar. Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für die „Ufer Studios" in Münster.

Bei Wahl der Location wird ein Buchungsvertrag aufgesetzt. In diesem Zusammenhang fällt eine Kautionszahlung an. Die Unterzeichnung des Buchungsvertrages als auch die Leistung der Kautionszahlung sind binnen 14 Tagen zu leisten.

Irrtümer vorbehalten | Des Weiteren gelten die jeweiligen AGB der Stolzenhoff Catering Company GmbH und der Foodmanufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG sowie Datenschutzvereinbarungen auf der Homepage.



# Familienfeier De Luxe

## Bier
- Krombacher Pils vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke
- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Welcome Drinks
- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink
- Der Hugo – prickelnder Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minzblättern und spritzigen Limettenspalten

## Sekt
- Pfaffmann Riesling Sekt, fruchtig-frischer Genuss mit tausend Perlen

## Rotwein
- Cuvée noir trocken, vegan, kraftvoll, beerig

## Weißwein
- Riesling trocken, goldprämiert, vegan, bio, helle Zitrusreflexe, saftige Frucht, süffig mit langem Abgang

## Rosé
- Wasem Rosé, lebendig frisch, mit feiner Frucht, der die angenehme Festsüße mit Säure verbindet

## Hochprozentiges / Longdrinks
- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißeiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Gin Tonic mit Bombay Sapphire Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Gin Mule – Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup und Minzeblätter
- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit fein-herbem Bitter Lemon gemixt
- Flying Hirsch – Jägermeister mit 56 Kräutern; fliegt mit Effect Energy Drink

## Shots / Liköre
- Dolce Vita mit Sambuca Molinari und mild geröstete Kaffeebohnen
- Original Baileys Irish Cream on the Rock
- Skyy Vodka – beste Zutaten für einen besonders weichen und eleganten Geschmack

## Kräuterschnaps / Brände
- Bailoni Marillenlikör – gold-bernsteinfarbig, vollmundig und lebhaft
- Jägermeister – ein meisterliches Ensemble aus 56 Kräutern

## Whiskeys / Weinbrand
- Jim Beam – Elegant, weich und raffiniert. Das Ergebnis von 4 Jahren Reifezeit in ausgeflammten Fässern der amerikanischen Weißeiche.

## Heißgetränke
- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

**Perspektivenwechsel für ein besonderes Erlebnis**

Durch die flexible Nutzung der Räume der Ufer Studios lassen sich verschiedene Veranstaltungsteile abwechslungsreich gestalten. Die Lobby oder zusätzliche Räume können beispielsweise für ein stilvoll präsentiertes Buffet oder als Rückzugsort für Gespräche genutzt werden. So entsteht durch gezielten Wechsel der Perspektive eine besondere Dynamik.

## Preise pro Person

inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke,
Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

| **Mai bis September** | **8 Stunden** | **6 Stunden** |
|---|---|---|
| · an allen Tagen außer Freitag und Samstag | 111,99 Euro* | 106,99 Euro* |
| · an Freitagen und Samstagen | 121,99 Euro* | 116,99 Euro* |
| **Oktober bis April** | | |
| · an allen Tagen | 111,99 Euro* | 106,99 Euro* |
| Ohne Dekoration und Blumenschmuck | 3,50 Euro* Rabatt | |

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



# Gutes für meine Gäste

## Bier
- Krombacher Pils vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke
- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Welcome Drinks
- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink

## Sekt
- Secco Carlo, prickelnde Spritzigkeit, fruchtige Zitrusnoten und Apfelaromen

## Rotwein
- Cuvée Noir trocken, kraftvoll, Aromen von dunklen Beeren und eine würzige Note

## Weißwein
- Sauvignon blanc, trocken, spritzig, fruchtig, Stachelbeere und Kiwi

## Rosé
- Merlot Rosé, saftige Fruchtaromen gepaart mit sommerlicher Frische

## Hochprozentiges / Longdrinks
- Cuba Libre – Bacardi Anejo 4 mit Coca Cola und dem erfrischenden Saft der Limette
- Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft
- Smirnoff Vodka – mild und leicht bekömmlich trifft auf belebenden Energy Drink
- Screwdriver – Smirnoff Vodka mit Niehoffs Vaihinger Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

## Shots / Liköre
- Ouzo 12, die griechische Anisspezialtiät für GUTE FREUNDE
- Smirnoff Vodka – der dreifach destillierte und zehnfach mit Holzkohle gefilterte Wodka ist mild und leicht bekömmlich

## Kräuterschnaps / Brände
- Ramazzotti Amaro – mit einer bittersüßen Note on the Rocks
- Williams Birne – fruchtiger und weicher Brand

## Heißgetränke
- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

**Stimmungsvolle Fotos in einzigartigem Ambiente**

Unsere Location bietet eine Vielzahl an beeindruckenden Fotokulissen: den festlichen Salon, das Brick's im Industrial-Stil, das historische Café Biedermeier's und den Outdoor-Bereich direkt am Kanal. Hier entstehen Erinnerungen, die für immer bleiben.

## Preise pro Person

inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

| **Mai bis September** | **8 Stunden** | **6 Stunden** |
|---|---|---|
| · an allen Tagen außer Freitag und Samstag | 106,99 Euro* | 101,99 Euro* |
| · an Freitagen und Samstagen | 116,99 Euro* | 111,99 Euro* |
| **Oktober bis April** | | |
| · an allen Tagen | 106,99 Euro* | 101,99 Euro* |
| Ohne Dekoration und Blumenschmuck | 3,00 Euro* Rabatt | |

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



# Feiern mit den Liebsten

## Bier
- Krombacher Pils vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke
- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Sekt
- Jules Mumm – Du bist mehr Jules als Du denkst. Der unkonventionelle Party- und Lifestyle-Sekt

## Rotwein
- Bardolino Classico DOC, trocken, rund, harmonisch, fruchtbetont, reiche Tannine, langer Abgang

## Weißwein
- Grauburgunder, trocken, bio, vegan, spritzig, fruchtig, Birne und Apfel

## Rosé
- Merlot Rosé, saftige Fruchtaromen gepaart mit sommerlicher Frische

## Hochprozentiges / Longdrinks
- Gordon's Pink mit Indian Tonic Water und Erdbeeren – schmeckt delikat, fruchtig, erfrischend
- Wodka Gorbatschow trifft Schweppes Original Bitter Lemon, den erfrischenden Limetten- und Soda Mix
- Screwdriver – Wodka Gorbatschow mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

## Shots / Liköre
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden
- Wodka Gorbatschow – der meist getrunkene Wodka Deutschlands. Gern auch on the Rock.
- Berentzen Apfel – fein gebrannter Weizenkorn und sonnengereifte, knackige Äpfel sorgen für den fruchtig-milden Geschmack

## Kräuterschnaps / Brände
- Fernet Branca – aus 27 Kräutern mindestens ein Jahr im Eichenfass gereift
- Italienischer Grappa di Prosecco im Holzfass gereift

## Heißgetränke
- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

## Preise pro Person
inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

| **Mai bis September** | **8 Stunden** | **6 Stunden** |
|---|---|---|
| · an allen Tagen außer Freitag und Samstag | 101,99 Euro* | 96,99 Euro* |
| · an Freitagen und Samstagen | 111,99 Euro* | 106,99 Euro* |
| **Oktober bis April** | | |
| · an allen Tagen | 101,99 Euro* | 96,99 Euro* |
| Ohne Dekoration und Blumenschmuck | 3,00 Euro* Rabatt | |

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden
Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



Einzigartige, nostalgische Atmosphäre im Café Biedermeier's

# Wir stoßen an

## Bier
- Krombacher Pils vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke
- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Sekt
- Glera Secco, lebendig, frisch, fruchtig, unkompliziert, jung

## Rotwein
- Cabernet Veneto, trocken, harmonisch und vielfältig

## Weißwein
- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

## Rosé
- Merlot Rosé, saftige Fruchtaromen gepaart mit sommerlicher Frische

## Hochprozentiges / Longdrinks
- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- White Diamond Rum Cola– das klassische Mischgetränk

## Shots / Liköre
- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka

## Kräuterschnaps / Brände
- Kümmerling – der beliebte Halbbitter-Kräuterlikör. Leicht süß, nicht zu bitter, aber volle Pulle einzigartig im Geschmack.
- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

## Heißgetränke
- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

## Preise pro Person
inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

| | 8 Stunden | 6 Stunden |
|---|---|---|
| **Mai bis September** | | |
| · an allen Tagen außer Freitag und Samstag | 98,99 Euro* | 93,99 Euro* |
| · an Freitagen und Samstagen | 108,99 Euro* | 103,99 Euro* |
| **Oktober bis April** | | |
| · an allen Tagen | 98,99 Euro* | 93,99 Euro* |
| Ohne Dekoration und Blumenschmuck | 2,50 Euro* Rabatt | |

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden
Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

**Outdoor-Momente für besondere Anlässe**

Nutzen SIe bei schönem Wetter unsere Außenbereiche für einen Empfang unter freiem Himmel in besonderem Ambiente. Eine stilvolle Lounge-Ecke oder ein festlicher Sektempfang direkt am Wasser sorgen für eine ganz besondere Atmosphäre.



Die Lobby – der vielseitige Eingangsbereich mit Stil

# Gesellige Feier

## Bier
- Krombacher Pils vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke
- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Sekt
- Glera Secco, lebendig, frisch, fruchtig, unkompliziert, jung

## Rotwein
- Cabernet, Veneto, trocken, harmonisch und vielfältig

## Weißwein
- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

## Rosé
- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

## Hochprozentiges / Longdrinks
- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Tonic Water und Gurkenstreifen

## Shots / Liköre
- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

## Kräuterschnaps / Brände
- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

## Heißgetränke
- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

## Preise pro Person
inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

| **Mai bis September** | **8 Stunden** | **6 Stunden** |
|---|---|---|
| · an allen Tagen außer Freitag und Samstag | 94,99 Euro* | 89,99 Euro* |
| · an Freitagen und Samstagen | 104,99 Euro* | 99,99 Euro* |
| **Oktober bis April** | | |
| · an allen Tagen | 94,99 Euro* | 89,99 Euro* |
| Ohne Dekoration und Blumenschmuck | 2,00 Euro* Rabatt | |

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden
Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

# Ihre Ansprechpartnerin



**Lara Rückert**
Location-Managerin
Ufer Studios Münster
Telefon 0231 4 2786 -423
Mobil 0151 72506131
lara.rueckert@stolzenhoff.de

*„Ihr Event – Ihre Geschichte. Lassen Sie uns gemeinsam unvergessliche Erinnerungen schaffen.*
*Zusammen gestalten wir ein Event, das genau zu Ihnen passt. Mit langjähriger Erfahrung in der Planung und Umsetzung von Veranstaltungen stehe ich Ihnen mit Leidenschaft, Kreativität und einem Blick fürs Detail zur Seite, um Ihre Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.*
*Mein Ziel ist es, unvergessliche Erlebnisse zu schaffen, an die Sie und Ihre Gäste noch lange zurückdenken werden. Dabei stehe ich jederzeit für alle Anliegen zur Verfügung, um Unsicherheiten zu nehmen und Ihnen eine entspannte Vorbereitungszeit zu ermöglichen.*
*Ob private Feier oder geschäftliches Event – ich begleite Sie zuverlässig auf dem Weg zu einem unvergesslichen Tag in einer unserer Locations.“*



# Gönnen Sie sich ein kleines Extra



## Fingerfood zum Empfang „Edel“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar und Avocado-Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen

**Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 7**
**Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 7**

**Preis pro Person**
bei 2 Teilen **5,49 €**



## Fingerfood zum Empfang „Rustikal“

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce

**Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6**
**Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6**

**Preis pro Person**
bei 2 Teilen **4,99 €**



## Fingerfood zum Empfang „Süß“

- Süße Cupcakes mit einer zarten Cremehaube
- Mini-Küchlein mit frischen Früchten der Saison
- Feine, süße Petitfours mit Marzipan überzogen
- Mini-Muffins aus Belgischer Schokolade
- Leichte Tortelettes mit Vanillepudding und Obstgarnitur
- Obstfours – Schokoladencups mit einer Erdbeersahnefüllung und frischen Früchten der Saison verziert

**Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6**
**Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6**

**Preis pro Person**
bei 2 Teilen **4,99 €**



## Mitternachts-Currywurst

- Original Stolzenhoff’s Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette.

**Preis pro Person** **4,99 €**



## Mitternachtssuppen

- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch, Paprikastreifen und Champignons
- Herzhafte Gyrossuppe
- Cremige Kartoffelsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette.

**Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 4**
**Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 4**

**Preis pro Person** **5,49 €**

# Gönnen Sie sich ein kleines Extra



## Suppe am Tisch serviert

- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe (saisonal) mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Vegane Minestrone
- Borschtsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Zu der Suppe wird immer frisches Brot mit Butter gereicht. Wählen Sie Ihre Hochzeitssuppe aus. Die Suppentassen (0,2 l) werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert.

ohne Suppengeschirr
**Preis pro Person 3,99 €**

Zusätzlich zu buchen
**Preis pro Suppengeschirr 1,35 €**



## Suppe in Terrine am Tisch serviert

- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe (saisonal) mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Vegane Minestrone
- Borschtsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Die Terrinen (0,3 l pro Person) und das Suppengeschirr werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert und im Vorfeld eingedeckt.

ohne Terrinen und Suppentassen
**Preis pro Person 4,49 €**

Terrinen und Suppengeschirr zusätzlich zu buchen
**Preis pro Suppengeschirr 1,99 €**



## Zum Empfang und All Night Long

Martini Fiero mit Tonic | Hugo mit frischer Minze | Aperol Sprizz | Lillet Wild Berry | Lillet White Peach | Alkoholfreier Hugo

Wählen Sie 2 von 6
**Preis pro Person 5,49 Euro**



## Torten und Blechkuchen

Gerne zaubert unser Konditormeister Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte passend zur Feierlichkeit. Auch bieten wir viele verschiedene Sorten Blechkuchen und Torten an. Diese werden in unserer hauseigenen Konditorei aus den feinsten Rohstoffen und unter höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Dies erlaubt eine kundenorientierte Preisgestaltung.



## Flaschen am Tisch

Auf Wunsch setzen wir Spirituosen als Flaschen direkt am Tisch ein. Bitte wählen Sie eine Spirituosensorte aus den gebuchten Spirituosen aus.

**Preis pro Person 2,99 Euro**



## Kaffee-Spezialitäten Flatrate

- Cappuccino mit kräftig geröstetem Espresso und cremigem Milchschaum
- Espresso – der italienische Klassiker mit ausgeprägten Aromen und einem eleganten, goldenen Schaum
- Latte Macchiato – verführerische Kombination aus Espresso und Milchschaum

**Preis pro Person 3,99 Euro**


The Party Crew
Ihre Partner für die perfekte Feier

# Stolzenhoff ist für Sie da ...

Eine große Feier steht an! Wir freuen uns darauf, Sie mit Location und Catering unterstützen zu können. Für das leibliche Wohl bieten wir zudem noch die Angebote für Büffets und mehr der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH an.

Damit Ihre Feier komplett und rundum sorglos läuft, haben wir unsere **Party Crew**!
Wir besitzen ein großes Netzwerk an kreativen und zuverlässigen Dienstleistern vom DJ bis zum Makeup-Artist, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Empfehlen können wir Ihnen zur Zeit Dienstleister zu den Themen:
Fotografie und Video, Eventtechnik, Feierredner/-innen, Dekoration und Verleih, Candybar, Papeterie, Livemusik und Fotoboxen.

Sprechen Sie uns an, unsere Location-Manager haben unsere Dienstleisterbroschüre und sicher eine Menge Ideen, um Ihre Feier zu dem einzigartigen Erlebnis zu machen, das Sie sich vorstellen!

*Ihr Team von Stolzenhoff*

*Lernt unsere Dienstleister online kennen!*













# Vielleicht sind auch folgende Locations für Sie interessant!

Weitere außergewöhnliche Veranstaltungsorte finden Sie auf www.stolzenhoff.de



Hof Bleckmann, Werne, 40 bis 140 Personen



Rooftop Lounge, Beckum, 40 bis 200 Personen



Gut Eickholt, Werne, 40 bis 90 Personen



Shim Sham, Ahlen, 40 bis 80 Personen



Schloss Heeren, Kamen, 70 bis 120 Personen



Lokschuppen, Ahlen, 100 bis 160 Personen

STOLZENHOFF
CATERING

**STOLZENHOFF**
**CATERING COMPANY GMBH**
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

**FOODMANUFAKTUR & MEISTERFLEISCHEREI**
**STOLZENHOFF GMBH & CO. KG**
An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen
Telefon 0231 42786-0 · Telefax 02305 42786-419
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

MEHR
ERFAHREN!